

Tepuy de berenjena paso a paso

15 min

fácil

Ingredientes

Para 4 personas:

- 4 berenjenas
- 100 g de alga wakame hidratada
- 50 g de azúcar moreno con melaza
- Salsa de soja
- Salsa de sésamo
- Tomate natural triturado
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

Elaboración

-Lavar bien las berenjenas. Sin quitarles la piel, cortar la parte superior e inferior de la berenjena, de manera que nos quede un taco grueso.

-Las berenjenas se pueden dejar reposar durante una hora, ya cortadas, con un poco de sal. Así se evita que suelten el agua durante la cocción y se consigue que pierdan toda su acidez. Para que no ennegrezcan, una vez cortadas, se pueden frotar con medio limón. De este modo, también conseguiremos que durante la cocción no absorban tanta cantidad de aceite.

-Realizar unos pequeños cortes en la superficie del taco de berenjena y freír cada taco durante un par de minutos en aceite bien caliente.

-Retirar los tacos de berenjena y eliminar el exceso de aceite con un poco de papel de cocina.

Emplatado

-Dibujar una base de tomate natural triturado, aliñar con un poco de aceite de oliva y sal, y disponer encima los tacos de berenjena.

-Cubrir la parte superior del taco de berenjena con una capa fina de azúcar moreno con melaza y colocar encima algunas algas wakame. El objetivo es conseguir un contraste entre el amargor de la berenjena, el dulce del azúcar y el sutil sabor marino del alga wakame.

-Decorar por encima con una vinagreta elaborada, a partes iguales, con salsa de soja y salsa de sésamo.